

**Bald gibt es ihn wirklich, den Brotsommelier!**

**15.09.2015**



Den Begriff "Wein-Sommelier" kennen wohl die meisten von uns. Experten, die sich mit Weinen bestens auskennen. Aber haben Sie schon einmal etwas von einem Brotsommelier gehört? Nein? Den gibt es aber tatsächlich. Und man kann sich auch zum Brotsommelier ausbilden lassen und zwar an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim.

### **Leadin**

Den Begriff "Wein-Sommelier" kennen wohl die meisten von uns. Experten, die sich mit Weinen bestens auskennen. Aber haben Sie schon einmal etwas von einem Brotsommelier gehört? Nein? Den gibt es aber tatsächlich. Und man kann sich auch zum Brotsommelier ausbilden lassen und zwar an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim. Tim Kuchenbecker berichtet.

Was sich vielleicht zuerst anhört wie ein Scherz, ist ernst gemeint. Auf der internationalen Leitmesse für Bäckereien, der iba in München, macht die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks Weinheim Werbung für die Fortbildung zum Brotsommelier

O-Ton

Das Thema Brot gewinnt an Bedeutung, auch in den Medien. Hierzu braucht es Brotexperten, die bestens in der Lage sind, ihr Wissen in den Medien und anderswo darzustellen. Bedingung dafür sind umfangreiche sensorische Fertigkeiten ebenso wie tiefe Kenntnisse über die nationale wie internationale Brotkultur, die verschiedensten Brotspezialitäten und deren Verwendung bis hin zum "Food-Pairing": welches Brot passt zu welcher Speise? ? so ist es auf dem Anmeldebogen nachzulesen. Aber Brotsommelier kann nicht jeder werden, so Bernd Kütscher, Direktor der Bundesakademie des Bäckerhandwerks.

O-Ton

Aufgeteilt ist Fortbildung zum Brotsommelier in insgesamt sieben Handlungsfelder: Betriebswirtschaftliche Grundlagen, Produktkunde, Kenntnisse der Deutschen Brotkultur, Brot-Verzehrempfehlungen, Sensorische Fähigkeiten, Sensorische Begutachtung, Bewertung und Beschreibung von Broten und dann gibt es noch eine Projektarbeit.

O-Ton

Die Teilnahmegebühr für den gesamten Vorbereitungskurs inkl. Unterlagen und Verpflegung beträgt 3.790 Euro. Prüfungs- und Übernachtungskosten kommen noch dazu.

O-Ton

Seit Februar läuft übrigens bereits der erste Fortbildungs-Durchgang zum Brotsommelier. Im November sind Prüfungen.

O-Ton

Etwas, was es in keinem anderen Land auf der Welt gibt. Es lebe das Brot!

Tim Kuchenbecker, Redaktion ? München